

26 November 2012

Suriname Candied Fruits NV behaalt certificaat GLOBALG.A.P.

De NV Suriname Candied Fruits (SCF) bestaat nog geen twee jaar, maar behaalde op 26 november 2012 al het kwaliteitskeurmerk van GLOBALG.A.P. met haar sukade-kwekerijen. Een prestatie om trots op te zijn en een deur naar export naar Europa en de USA, aldus directeur Ruud Souverein. Ondertussen wordt gewerkt aan de bouw van een moderne fabriek in Saramacca om straks zo'n 20.000 kilo sukade per maand te kunnen maken.

Kwekerijen sukade

Ruud Souverein vertelt dat sukade in een ver verleden in Suriname via huisvlijt werd gemaakt. Op veel erven stond er wel een paar sukadebomen om zelf Viadoe of kerstbrood te kunnen maken. De laatste tientallen jaren zijn al die sukadebomen – een citrussoort – verdwenen. SCF nam het initiatief om zelf weer sukade te gaan telen en die sukade ook zelf te verwerken voor de binnenlandse en buitenlandse markt. Een zoektocht door heel Suriname om de laatste sukadebomen te vinden, aldus Ruud Souverein. Veel mensen weten niet meer hoe de sukadevrucht eruit ziet.



Mededirecteur Jules Donk op zoek naar plantmateriaal voor de sukade

Ondertussen zijn er twee eigen kwekerijen opgezet en planten een aantal landbouwers sukade voor SCF. Er wordt geleverd aan bakkerijen in Suriname, aan de supermarkten en er wordt geëxporteerd. Hiermee levert SCF een bijdrage aan belangrijke doelstellingen van de overheid: o.a. nastreven eigen productie, verhogen export, verhogen werkgelegenheid.



De sukade zoals het in de Surinaamse supermarkten te koop is

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. staat voor Global Good Agricultural Practices en is onmisbaar als een bedrijf wil exporteren naar Europa en de USA. GLOBALG.A.P. garandeert dat bedrijven die het certificaat hebben behaald voldoen aan een bepaald kwaliteitsniveau. Het vermindert risico's op het gebied van voedselveiligheid, het milieu en risico's voor mens en natuur.

Bouw fabriek en ISO 22000

Op dit moment wordt gewerkt aan de bouw van een moderne fabriek in Saramacca. Nog in december van dit jaar wordt gestart met de bouw. De bedoeling is dat in 2013 vanuit deze fabriek een deel van de wereldmarkt wordt veroverd. Eind 2013 zal deze fabriek ISO 22000 gecertificeerd moeten zijn om deze doelen te kunnen waarmaken.



Outgrowers

Belangrijk onderdeel van het werk van SCF is dat zij kiezen voor samenwerking met outgrowers: landbouwers die voor SCF planten en oogsten met een gegarandeerde afzet en prijs. De bedoeling is dat begin volgens jaar al meer dan 10 outgrowers aan het werk zijn. Ook deze outgrowers zullen uiteindelijk GLOBALG.A.P. gecertificeerd worden om de kwaliteit en voedselveiligheid te kunnen garanderen.

Andere producten

Naast sukade zal SCF ook andere gekonfijte vruchten gaan maken en leveren. Denk aan papaja, gember en ananas. Op dit moment wordt aan de plaatselijke markt reeds vruchtensiroop geleverd van Linka. Verder zijn er ideeën om ook andere producten te gaan maken die in de fabriek eenvoudig te maken zijn, zoals onder andere hotsauce.



De directie van SCF toost met de consultant van Control Union Certification

Ten slotte

SCF staat voor kwaliteit, maar wil tevens een bijdrage leveren aan de ontwikkeling van Saramacca en Suriname. Wij nemen dit streven serieus, aldus Ruud Souverein, omdat het hebben van een bedrijf meer is dan alleen geld verdienen. We willen ook voldoening hebben van ons werk en de bijdrage die we aan de maatschappij leveren. Om deze reden zijn wij als er behoefte is aan hulp bij certificering of het opzetten van het bedrijf, onze opgedane expertise ter beschikking te stellen.